

DERWENT- 2001-205421  
ACC-NO:

DERWENT- 200121  
WEEK:

*COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD*

**TITLE:** Sushi boiled rice useful as foodstuff, is flavored with vinegar of Japanese apricot or pickled Japanese apricot and garnished with boiled perilla leaves

**PRIORITY-DATA:** 1999JP-0184949 (June 30, 1999)

**PATENT-FAMILY:**

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 2001008647	A January 16, 2001	N/A	005	A23L 001/10

**INT-CL (IPC):** A23L001/10

**ABSTRACTED-PUB-NO:** JP2001008647A

**BASIC-ABSTRACT:**

**NOVELTY** - Sushi boiled rice (G) is flavored with vinegar of Japanese apricot or pickled Japanese apricot and garnished with boiled perilla leaves (2).

**DETAILED DESCRIPTION** - An **INDEPENDENT CLAIM** is also included for the preparation of sushi boiled rice.

**USE** - The invention is used as foodstuff.

**ADVANTAGE** - The garnished sushi has improved flavor and taste.

**DESCRIPTION OF DRAWING(S)** - The figure shows a side view of sushi.

Boiled perilla leaves 2

Sushi boiled rice G

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開2001-8647

(P2001-8647A)

(43) 公開日 平成13年1月16日 (2001.1.16)

(51) Int.Cl.<sup>7</sup>

A 2 3 L 1/10

識別記号

F I

A 2 3 L 1/10

テーマコード(参考)

F 4 B 0 2 3

審査請求 未請求 請求項の数 6 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願平11-184949

(22) 出願日 平成11年6月30日 (1999.6.30)

(71) 出願人 592087603

株式会社梅林

神奈川県横浜市中区吉田町52番地

(72) 発明者 山下 英児

神奈川県横浜市中区吉田町52番地 株式会社梅林内

(74) 代理人 100066061

弁理士 丹羽 宏之 (外1名)

Fターム(参考) 4B023 LC02 LE17 LK12 LK13 LK16

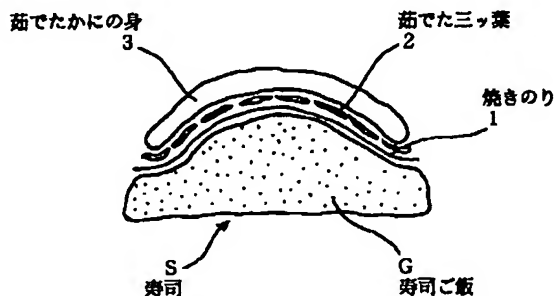
LL01 LP19

(54) 【発明の名称】 寿司ご飯、寿司、寿司の製造方法

(57) 【要約】 (修正有)

【課題】 従来の寿司にない新しい味を賞味できるようにする。

【解決手段】 ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯Gの上に、焼きのり1と茹でた三ツ葉を介して、茹でたかにの身をのせて作った寿司。また青竹を縦に二分割して作った青竹容器に笹の葉を敷き、その上にかにの身、焼きのり、三ツ葉をのせ、さらにその上に寿司ご飯をのせ、この寿司を一旦竹容器から出して複数個に切り、再び竹容器にもとし竹の皮で包装する、寿司の製造方法。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯。

【請求項2】 ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、寿司種をのせてなる寿司。

【請求項3】 ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、のりと三ツ葉を介して、かにの身をのせてなる寿司。

【請求項4】 ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、ボンスで和えたもみじおろしと刻んだふぐの皮、およびあさつきを介して、ふぐの身をのせてなる寿司。

【請求項5】 次の(1)～(7)の工程を備えた寿司の製造方法。

(1) 少なくとも一端に節を残して切断した青竹を縦に二分割して得られる青竹の容器の底に、笹の葉を敷き、その上に、かにの身を敷く第1工程。

(2) かにの身の上に、茹でた三ツ葉と焼きのりを、この順序で敷く第2工程。(3) 焼きのりの上に、ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯をのせて青竹の容器に詰める第3工程。

(4) 寿司ご飯を詰めた青竹の容器をひっくり返し、青竹の容器のみを持ち上げて取り外し、その中の寿司を取り出す第4工程。

(5) 取り出した寿司を、その上の笹の葉を取り除いて、複数個に切り分ける第5工程。

(6) 切り分けた寿司に、取り除いた笹の葉をのせ、その上から、取り外した青竹の容器を被せて、寿司を再び青竹の容器の中に入れる第6工程。

(7) 切り分けた寿司を入れた青竹の容器を、同容器の外表面の一部を表出させて、竹の皮で包み、これを竹の皮の紐で容器に縛り付ける第7工程。

【請求項6】 次の(1)～(7)の工程を備えた寿司の製造方法。

(1) 少なくとも一端に節を残して切断した青竹を縦に二分割して得られる青竹の容器の底に、笹の葉を敷き、その上に、ふぐの身を敷く第1工程。

(2) ふぐの身の上に、あさつきと、ボンスで和えたもみじおろしと刻んだふぐの皮を、この順序で敷く第2工程。

(3) この和え物の上に、ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯をのせて青竹の容器に詰める第3工程。

(4) 寿司ご飯を詰めた青竹の容器をひっくり返し、青竹の容器のみを持ち上げて取り外し、その中の寿司を取り出す第4工程。

(5) 取り出した寿司を、その上の笹の葉を取り除いて、複数個に切り分ける第5工程。

(6) 切り分けた寿司に、取り除いた笹の葉をのせ、その上から、取り外した青竹の容器を被せて、寿司を再び

青竹の容器の中に入れる第6工程。

(7) 切り分けた寿司を入れた青竹の容器を、同容器の外表面の一部を表出させて、竹の皮で包み、これを竹の皮の紐で容器に縛り付ける第7工程。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】この発明は、梅酢と梅干としその葉(大葉)で味付けした寿司ご飯と、これを使用した寿司と、この寿司の製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来の寿司は、米酢と塩などで味付けしたご飯に、魚や貝の肉などの寿司種(具)をのせたものや混ぜたものが一般的である。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかし、従来の寿司は、寿司ご飯として、米酢や塩で味付けしたご飯を使用するので、その限りで、味に一定の限界があり、各様の味を楽しめないという難点がある。

【0004】この発明は、このような従来の問題点に着目してなされたもので、梅酢と梅干としその葉(大葉)でご飯に味付けすることにより、従来にない新しい味を賞味することができる、寿司ご飯とこれを使用した寿司とその製造方法を提供することを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】この発明が提供する寿司ご飯は、ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作ったものである。

【0006】また、この発明が提供する寿司は、次の(1)～(3)に記載のものである。

【0007】(1) ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、寿司種をのせてなる寿司。

【0008】(2) ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、のりと三ツ葉を介して、かにの身をのせてなる寿司。

【0009】(3) ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯の上に、ボンスで和えたもみじおろしと刻んだふぐの皮、およびあさつきを介して、ふぐの身をのせてなる寿司。

【0010】さらに、この発明が提供する寿司の製造方法は、次の(1)～(7)の工程を備えたものである。

【0011】(1) 少なくとも一端に節を残して切断した青竹を縦に二分割して得られる青竹の容器の底に、笹の葉を敷き、その上に、かにの身を敷く第1工程。

【0012】(2) かにの身の上に、茹でた三ツ葉と焼きのりを、この順序で敷く第2工程。

【0013】(3) 焼きのりの上に、ご飯に梅酢と梅干としその葉で味を付けて作った寿司ご飯をのせて青竹の容器に詰める第3工程。

【0014】(4) 寿司ご飯を詰めた青竹の容器をひ

くり返し、青竹の容器のみを持ち上げて取り外し、その中の寿司を取り出す第4工程。

【0015】(5) 取り出した寿司を、その上の笹の葉を取り除いて、複数個に切り分ける第5工程。

【0016】(6) 切り分けた寿司に、取り除いた笹の葉をのせ、その上から、取り外した青竹の容器を被せて、寿司を再び青竹の容器の中に入れる第6工程。

【0017】(7) 切り分けた寿司を入れた青竹の容器を、同容器の外表面の一部を表出させて、竹の皮で包み、これを竹の皮の紐で容器に縛り付ける第7工程。

【0018】また、この発明が提供する寿司の製造方法は、上記製造方法の第2工程におけるかきの身に代えてふぐの身を使用し、茹でた三ツ葉と焼きのりに代えて、あさつきと、ボンスで和えたもみじおろし及び刻んだふぐの皮を使用した方法である。

【0019】

【発明の実施の形態】以下、この発明の実施の形態を実施例によって説明する。

【0020】(実施例1) 図1は実施例の寿司の構成を示す側面図である。この実施例では、後述する青竹の容器Vに詰めて作られる寿司を例にして説明する。

【0021】図において、Gは崩れない程度に青竹の容器Vの中に詰めて押しかためられた寿司ご飯である。この寿司ご飯Gは、ご飯を梅酢と梅干としその葉で和えたものである。梅干は、その肉を小さくほぐしたものであり、しその葉(大葉)は小さく刻んだものである。

【0022】梅干はご飯の塩加減を決めると同時に、梅酢とともに、ご飯の酸味を決めるものであるから、両者の添加量は、ご飯の味をみながら調整される。しその葉は、香味であるから、寿司ご飯G全体の風味を殺さない量が添加される。

【0023】1は寿司ご飯Gの上にのせた焼きのり、2は焼きのり1の上にのせた茹でた三ツ葉、3は三ツ葉2の上にのせた茹でたズワイ(越前)がにの身である。

【0024】このような構成の寿司Sは、青竹の容器Vに詰めて調製され、長さ方向に複数個に切り分けられたものである。切り分け後の各寿司Sの平面形状は短冊形であり、側面形状はほぼ半円形である。

【0025】次に、上記寿司Sの製造方法を、工程順に説明する。

【0026】(1) 直径5~6cmの青竹から一端に節を残して切り出した長さ25cm程度の青竹を縦に二分割して、図1(a)に示す青竹の容器Vを予め作って用意しておく。

【0027】(2) ご飯を梅酢と梅干の肉と刻んだしその葉で和えて寿司ご飯Gを調製しておく。

【0028】(3) 用意した青竹の容器Vを、開口部を上に向けて置き、その底に、図3のように笹の葉Hを敷き、その上に茹でたズワイがにの身(足の身)3を、容器Vの長さ方向に並べて敷く。このとき、かきの身3

は、後述する詰め込んだ寿司Sを、にぎり寿司1個程度の幅に切り分けるときに、切り分けた各寿司の上に一定量ずつのるよう並べる。

【0029】(4) かきの身3の上に、図3のように、茹でた三ツ葉2を敷き、さらに、その上に焼きのり1を敷く。

【0030】(5) 焼きのり1の上に、図3のように、寿司ご飯Gをのせて、青竹の容器Vに詰める。図2(b)は、この寿司ご飯Gを詰めた青竹の容器Vを示す。

【0031】(6) 図2(b)に示す寿司ご飯Gを詰めた青竹の容器Vを、図2(c)に示すように、ひっくり返して竹の皮Kの上に伏せ、青竹の容器Vのみを持ち上げて取り外し、図2(d)のように、その中の寿司を取り出す。

【0032】(7) 取り出した寿司の上の笹の葉Hを、一旦取り除き、図2(e)のように、取り出した寿司をにぎり寿司1個程度の大きさに切り分ける。このとき、切り分けた各寿司Sの上には、それぞれ同じ量のかきの身3がのる。このようになるのは、かきの身3は、上述のように切り分けた各寿司Sの上に一定量ずつのるよう並べられているからである。

【0033】(8) 切り分けた寿司Sに、図2(f)のように、取り除いた笹の葉Hをのせ、その上から寿司Sに取り外した青竹の容器Vを、図3(g)のように被せる。このようにして、寿司Sを再び青竹の容器Vの中に入れる。

【0034】(9) 切り分けた寿司Sを入れた青竹の容器Vを、図3(h)のように、同容器Vの外表面の一部を表出させて竹の皮Kで包み、これを同じく竹の皮の紐Bで容器Vに縛り付ける。このとき、図示しないが、バックに入れたがりも竹の皮Kで包んでおく。

【0035】包装した寿司Sは、竹の皮の紐Bをほどいて、竹の皮Kをひらき、青竹の容器Vを外して笹の葉Hを取り除くことによって食することができる。

【0036】なお、上記実施例では、(6)の工程で青竹の容器Vを竹の皮Kの上に伏せて容器Vの中の寿司Sを取り出し、これを竹の皮Kの上で切り分けたが、俎板の上に直接取り出して切り分けるようにしても良い。この場合は、竹の皮Kによる包装は、切り分けた寿司Sを再び青竹の容器Vの中に入れてから行うことになる。

【0037】上述のように、実施例1においては、寿司ご飯として、梅酢と梅干としその葉で味付けしたご飯を使用するから、従来にない新しい味と香りの寿司を得ることができる。

【0038】また、上記寿司ご飯と寿司種との組み合わせ、あるいはこれらと三ツ葉、のり、とろろ昆布、もみじおろし、あさつきなどの香味料との組み合わせによって、従来にない各様の味を備えた味わい深い寿司を得ることができる。

5

【0039】（実施例2）実施例2は、実施例1のかにの身3に代えて生のふぐの身を使用し、焼きのり1とその上の三ツ葉2に代えてボンスで和えたもみじおろしと刻んだふぐの皮、及びあさつきを使用した例である。その他の構成は実施例1の寿司と同じである。その製造方法も実施例1の寿司の製造方法と、手順において異なるところはない。

【0040】なお、上記実施例1、2では、寿司ご飯に寿司種などをのせたにぎり寿司タイプの寿司について説明した。しかし、寿司ご飯の上に寿司種や香味料を混ぜたり、散らしたりするちらし寿司タイプの寿司についても、材料の組み合わせ、配置（積層構造）において、実施例と同様の構成を採ることができる。

【0041】

【発明の効果】以上説明したように、この発明によれば、寿司ご飯として、梅酢と梅干としその葉で味付けしたご飯を使用するから、従来の寿司ご飯を使用した寿司

6

とは異なる新しい味と香りの寿司を得ることができる。

【0042】また、この発明によれば、上記寿司ご飯を使用し、これと寿司種や各種香味料を組み合わせるから、従来にない各様の味を備えた味わい深い寿司を得ることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 実施例の寿司の側面図

【図2】 実施例の寿司の製造方法を工程順に示す図

【図3】 実施例の寿司の構成を模式的に示す断面図

10 【符号の説明】

S 寿司

G 寿司ご飯

V 青竹の容器

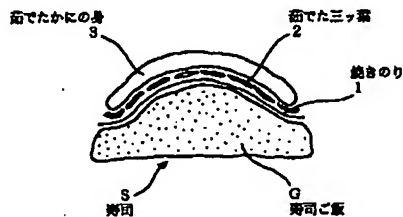
H 笹の葉

1 焼きのり

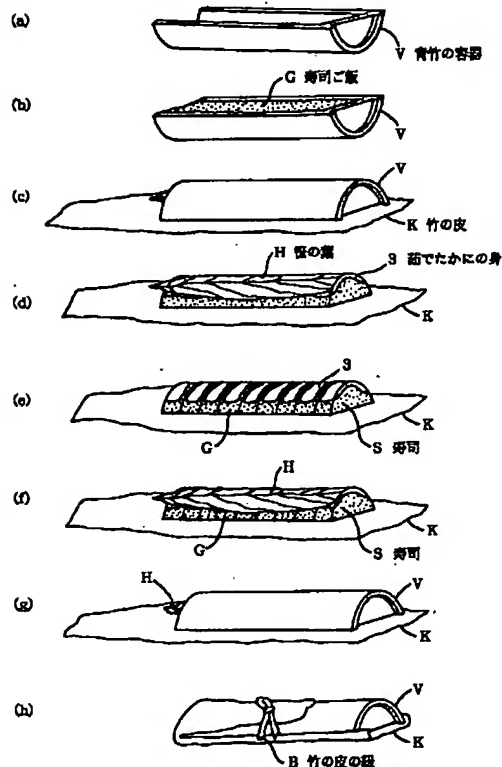
2 茹でた三ツ葉

3 茹でたズワイがにの身

【図1】



【図2】



【図3】

